

SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-4276-1996

Sambel goreng udang

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

BSN

PENDAHULUAN

Pembuatan Rancangan Standar Nasional Indonesia (RSNI) Sambel Goreng Udang ini dimaksudkan untuk :

1. Mengantisipasi adanya diversifikasi produk industri baru.
2. Dapat diterapkan sebagai patokan oleh produsen yang memproduksi barang sejenis.
3. Untuk menunjang ekspor.
4. Memenuhi Instruksi Menteri Perindustrian No. 04/Inst/10/1989, tentang Standardisasi.

Standar ini merupakan hasil Rapat Teknis dan Pra Konsensus pada bulan September 1995. Hadir dalam rapat tersebut wakil-wakil dari Produsen, Konsumen dan Instansi Terkait. Rapat Konsensus Nasional diadakan pada tanggal 1 Nopember 1995 di Jakarta, yang dihadiri oleh wakil-wakil Instansi Terkait dan Peneliti.

Rancangan Standar Nasional Indonesia ini disusun berdasarkan :

1. SNI 01-2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*
2. SNI 19-0428 - 1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh*
3. SNI 19-2896 - 1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*
4. SNI 19-2897 - 1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*
5. SNI 01-3555 - 1994, *Cara Uji Minyak dan Lemak*
6. Hasil-hasil Pengujian oleh BI. Tanjung Karang
7. Undang-undang R.I. No. 23/1992 tentang Kesehatan serta Peraturan tentang Perlabelan dan Periklanan yang berlaku.

DAFTAR ISI

Halaman

PENDAHULUAN	i
DAFTAR ISI	ii
1. RUANG LINGKUP	1 dari 3
2. DEFINISI	1 dari 3
3. CARA PENGAMBILAN CONTOH	2 dari 3
4. SYARAT MUTU	2 dari 3
5. CARA UJI	2 dari 3
5.1 Keadaan (warna, bau dan rasa)	
5.2 Persiapan Contoh untuk Uji Kimia	
5.3 A i r	
5.4 Protein	
5.5 Asam Lemak Bebas	
5.6 Cemarkan Logam	
5.7 Cemarkan Arsen	
5.8 Cemarkan Mikroba	
6. CARA PENGEMASAN	3 dari 3
7. SYARAT PENANDAAN	3 dari 3

SAMBEL GORENG UDANG

1. RUANG LINGKUP

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan.

2. DEFINISI

Sambel Goreng Udang adalah makanan kering yang dibuat dengan mengolah udang kering yang dihaluskan, dengan bumbu-bumbu, yang dicampur dengan kentang dan atau makanan lain.

3. SYARAT MUTU

Syarat Mutu Sambel Goreng Udang

No.	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan		
1.1	Warna	-	normal
1.2	Bau	-	normal, khas udang
1.3	Rasa	-	normal, khas udang
2.	Air	b/b %	maks. 3,0
3.	Protein	b/b %	min. 15,0
4.	Asam Lemak Bebas (Sebagai asam laurat)	b/b %	maks. 0,3
5.	Cemaran Logam :		
5.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 1,0
5.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 10,0
5.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
5.4	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,03
6.	Cemaran Arsen	mg/kg	maks. 0,5
7.	Cemaran Mikroba		
7.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks. $1,0 \times 10^2$
7.2	E. Coli	APM/g	maks. 3
7.3	Salmonella	kol/25g	negatif
7.4	Kapang	koloni/g	maks. 50

4. CARA PENGAMBILAN CONTOH

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan*.

5. CARA UJI

5.1 Keadaan (warna, bau dan rasa)

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 1.2.

5.2 Persiapan Contoh untuk Uji Kimia

Cara persiapan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, *Petunjuk Pengambilan Contoh Padatan*, untuk contoh padatan butir 4.

5.3 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 5.1.

5.4 Protein

Cara uji Protein sesuai dengan SNI 01-2891 - 1992, *Cara Uji Makanan dan Minuman*, butir 7.1.

5.5 Asam Lemak Bebas

Cara uji asam lemak bebas sesuai dengan SNI 01-3555-1994, *Cara Uji Minyak dan Lemak*, butir 6.

5.6 Cemarkan Logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*.

5.7 Cemarkan Arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara Uji Cemarkan Logam*, butir 6.

5.8 Cemarkan Mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara Uji Cemarkan Mikroba*.

6. CARA PENGEMASAN

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak mempengaruhi atau dipengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

7. SYARAT PENANDAAN

Sesuai dengan Peraturan Pemerintah / Departemen Kesehatan RI, Undang-undang No. 23 tentang Kesehatan serta Peraturan tentang Label dan Periklanan yang berlaku.